

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata telah menjadi industri besar di seluruh dunia, dan salah satu industri yang penyumbang devisa terbesar negara. Pariwisata di Indonesia semakin hari semakin berkembang dengan pesat, yang berarti pendapatan Negara pun semakin meningkat.

Menurut Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan, pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, Pemerintah dan Pemerintah Daerah.

Negara Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia, yang memiliki beribu-ribu pulau dari Sabang sampai Merauke. Tentunya terdapat keindahan alam yang melimpah, juga keberagaman suku dan budayanya. Itulah yang menjadi salah satu daya tarik dari Negara Indonesia bagi turis domestik maupun mancanegara untuk berkunjung ke berbagai wilayah di Indonesia yang dapat berdampak kepada meningkatnya potensi industri pariwisata di Indonesia. Hal tersebut dapat dilihat dari meningkatnya kunjungan wisatawan mancanegara ke Indonesia.

Tabel 1.1
Data Kunjungan Wisatawan yang Datang
ke Kota Bandung Tahun 2010-2015

KETERANGAN	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Wisman	228.449	225.585	176.855	176.432	180.143	183.932
Wisnus	4.951	6.487	5.080	5.388	5.627	5.877
Jumlah	5.179	6.712	5.257	5.564	5.807	6.061

Sumber: Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2016

Berdasarkan tabel 1.1 di atas dapat dilihat bahwa telah terjadi peningkatan dan penurunan jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung setiap

Evit Fatmawati, 2017

INOVASI PRODUK KERUPUK MENGGUNAKAN KULIT BUAH NAGA SUPER MERAH (*Hylocereus Costaricensis*) SEBAGAI PEWARNA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

tahunnya dari tahun 2010 sampai dengan tahun 2015, baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan yang berasal dari nusantara. Oleh karena itu perlu ditingkatkan lagi sektor pariwisata agar menjadi sektor unggulan dan menjadi kekuatan bagi daerah tersebut untuk dapat meningkatkan pendapatan dan juga menciptakan lapangan pekerjaan terutama bagi masyarakat sekitar.

Pemahaman masyarakat pada saat ini menganggap bahwa wisata kuliner hanya sebatas mengunjungi sentra-sentra kuliner setempat saja padahal sebenarnya wisata kuliner mampu dikemas menjadi jenis wisata yang lebih menarik yang dikombinasikan dengan kekayaan dan atraksi budaya tempat berasalnya kuliner tersebut berada yang kemudian dikenal sebagai wisata gastronomi.

Inovasi telah menjadi kata yang populer akhir-akhir ini khususnya di bidang bisnis/usaha. Terbukti dengan muncul dan maraknya terobosan baru serta unik di sektor *gadget*/teknologi, kuliner, *fashion*, kerajinan tangan, dan sektor lainnya. Pada sektor kuliner banyak bermunculan masakan atau makanan yang memiliki nama unik dan membuat orang penasaran serta meramu makanan tradisional dengan cita rasa masa kini maupun sebaliknya. Inovasi biasanya mengacu pada kata sifat seperti: memperbaharui, mengubah, atau membuat proses maupun produk, serta cara dalam melakukan sesuatu sehingga menjadi lebih efektif (Dhewanto, et al., 2015, hal. 40).

Selain makanan utama saat ini manusia pun membutuhkan makanan pendamping. Masyarakat Indonesia telah lama mengenal kerupuk sebagai makanan kecil. Jenis makanan ini pada umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekadar dikonsumsi sebagai makanan kecil (Wahyono & Marzuki, 2012, hal. 3).

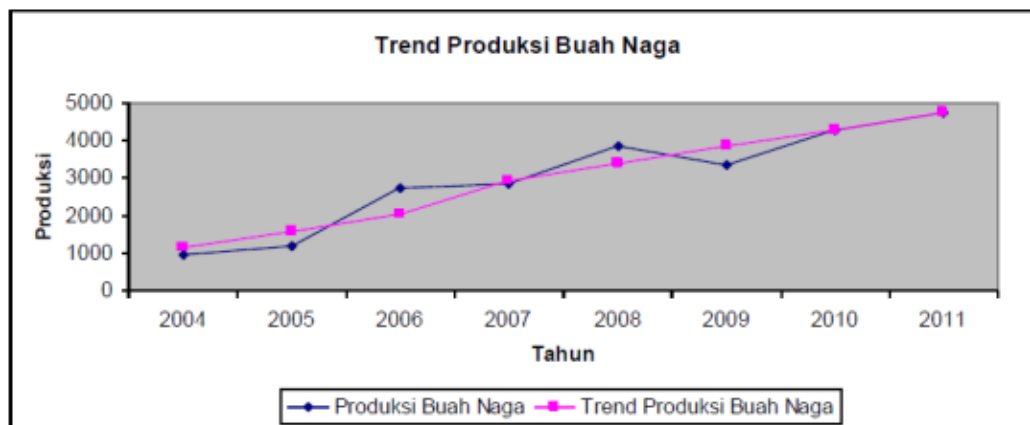
Saat ini kerupuk yang ada dipasaran kebanyakan adalah jenis kerupuk *uyel* atau sering disebut kerupuk *aci*. Hal ini dapat menyebabkan kejenuhan pada konsumen. Banyaknya inovasi produk makanan akhir-akhir ini secara langsung menuntut adanya inovasi juga dalam produk kerupuk. Berbagai hal dapat dilakukan dalam inovasi kerupuk, seperti metode atau bahan pembuatannya. Menggunakan kulit buah naga super merah dalam pembuatan kerupuk dapat

menjadi ide yang bagus untuk meningkatkan nilai jual kulit buah naga yang tadinya hanya dianggap sebagai limbah, namun sekarang dapat dijadikan sebuah produk makanan. Selain itu, produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) dapat menambah inovasi produk kerupuk dan dapat menjadi solusi kejenuhan pada konsumen.

Buah naga atau *dragon fruit* termasuk buah yang eksotik. Rasanya asam manis menyegarkan dan memiliki beragam manfaat untuk kesehatan. Sepintas, rasa buah naga seperti buah kiwi, kombinasi antara manis dan asam. Selain disantap secara langsung, buah naga juga bisa diolah menjadi puding, isian pai, campuran salad, atau es buah. Bagi sebagian orang buah naga mungkin termasuk buah yang tergolong mewah, karena harganya mahal dan masih jarang di pasaran. Bentuknya yang unik dengan warna mencolok, mengundang keingintahuan orang. Kini, buah naga telah dibudidayakan di Indonesia. Selain bentuk buahnya yang menarik, ternyata pohonnya juga unik karena memiliki bunga yang harum semerbak. Karena itu, pohon buah naga bisa dijadikan tanaman hias penyemarak taman (Aini, 2015, hal. 10-11).

Menurut Hervey, dkk. (2009) yang dikutip oleh Ramadhani, D. (2016), Hal. 1. (Diakses pada tanggal 10 Februari 2017), perkembangan produksi buah naga dari tahun 2004 sampai 2011 mengalami peningkatan per tahunnya. Peningkatan produksi dan perkembangan buah naga tertinggi pada tahun 2011 yaitu 5000 buah.

Berikut grafik yang menggambarkan perkembangan produksi buah naga dari tahun 2004 sampai 2011.



Gambar 1.1 Perkembangan Produksi Buah Naga Tahun 2004-2011

Sumber: Harvey, F. I. W. dkk. (2009), Hal. 74. (Diakses pada tanggal 13 Februari 2017)

Berdasarkan grafik diatas dapat dilihat rata-rata telah mengalami peningkatan produksi buah naga pada tiap tahunnya dari tahun 2004 sampai dengan tahun 2011. Apabila terjadi peningkatan tiap tahunnya, otomatis jumlah limbah kulit buah naga pun bertambah. Oleh karena itu perlunya upaya untuk memanfaatkan kulit buah naga tersebut agar dapat berperan dalam mengurangi pencemaran lingkungan.

Buah naga memiliki berbagai macam manfaat, diantaranya:

Tabel 1.2

Tabel Beberapa Manfaat Buah Naga

No.	Manfaat	Keterangan	Sumber
1.	Kandungan nutrisi buah naga	100 gram buah naga merah bisa kita dapatkan vitamin dan mineral, diantaranya lemak, serat, fosfor, betakaroten, protein, garam, air, zat besi, kalsium, kalium, natrium, antioksidan, Vitamin A, Vitamin B, Vitamin C, Vitamin E,	www.infobintang.com

Evit Fatmawati, 2017

INOVASI PRODUK KERUPUK MENGGUNAKAN KULIT BUAH NAGA SUPER MERAH (*Hylocereus Costaricensis*) SEBAGAI PEWARNA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

		dan likopen.	
2.	Meningkatkan metabolisme dan menjaga kesehatan jantung	Protein	(Aini, 2015, hal. 11)
3.	Bermanfaat untuk mencegah kanker usus, kencing manis, dan asupan untuk diet	Serat	(Aini, 2015, hal. 11)
4.	Menjaga kesehatan mata, menguatkan otak, dan mencegah masuknya penyakit	Karoten	(Aini, 2015, hal. 11)
5.	Menjaga kesehatan tulang	Kalsium	(Aini, 2015, hal. 11)
6.	Membantu menambah darah	Zat besi	(Aini, 2015, hal. 11)
7.	Untuk mencegah demam	Vitamin B1	(Aini, 2015, hal. 11)
8.	Untuk menambah selera makan	Vitamin B2	(Aini, 2015, hal. 11)
9.	Untuk menurunkan kadar kolesterol	Vitamin B3	(Aini, 2015, hal. 11)
10.	Menambah kecantikan kulit serta mencegah jerawat	Vitamin C	(Aini, 2015, hal. 11)
11.	Menyembuhkan sembelit dan baik untuk pencernaan	Kandungan serat yang tinggi	www.caramembuatmu.com

Sumber: Data diolah penulis 2017 dari berbagai sumber

Berdasarkan pra penelitian yang dilakukan penulis, faktanya dari seratus orang penjual jus buah naga rata-rata memproduksi 5 kg atau sekitar 12-15 buah naga per hari, semuanya membuang kulit buah naga dan tidak memanfaatkannya, alasannya karena tidak tahu cara memanfaatkannya atau mengolahnya kembali. Telah kita ketahui bahwa dapat dengan mudah apabila ingin membeli jus buah di Kota Bandung, berarti dapat dikatakan terdapat banyak penjual jus buah di Kota Bandung. Apabila satu penjual jus memproduksi 12-15 buah naga per hari, maka dapat dibayangkan berapa jumlah limbah yang dihasilkan. Hal ini akan berdampak pada pencemaran lingkungan sekitar.

Kulitnya buah naga yang mempunyai berat 30%-35% dari berat buah, belum dimanfaatkan dan hanya dibuang sebagai sampah sehingga dapat menyebabkan pencemaran lingkungan (Wahyuni, R. 2011. Hal. 70. Diakses pada tanggal 15 Oktober 2016). Padahal kulit buah naga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar ataupun bahan tambahan pembuatan suatu produk. Adanya suatu

inovasi produk dari kulit buah naga bisa memanfaatkan bagian kulit buah naga ini, selain itu juga dapat meningkatkan nilai jual dari kulit buah naga yang tadinya hanya dianggap limbah tersebut. Hal ini mendorong penulis untuk membuat sebuah inovasi produk makanan kerupuk berbahan dasar kulit buah naga sebagai pemanfaatan kulit buah naga yang biasanya dianggap limbah di masyarakat menjadi panganan yang dapat dinikmati.

Berdasarkan uraian dan latar belakang diatas, penulis merasa tertarik untuk membahas dan memodifikasi produk dengan judul **“Inovasi Produk Kerupuk Menggunakan Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai Pewarna”**.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang penulis ingin teliti adalah:

1. Bagaimana metode pengolahan produk kerupuk dengan bahan dasar kulit buah naga merah (*Hylocereus Costaricensis*)?
2. Bagaimanakah kualitas produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga merah ditinjau dari uji daya tahan simpan dan kandungan nutrisinya?
Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap inovasi produk kerupuk dengan bahan dasar kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*)?
3. Bagaimana penentuan harga jual dari produk kerupuk dengan bahan dasar kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui metode pengolahan kerupuk dengan kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai pewarna.
2. Untuk mengetahui bagaimana kualitas produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) ditinjau dari uji daya tahan simpan dan kandungan nutrisinya.

3. Untuk mengetahui respon daya terima konsumen terhadap inovasi kerupuk dengan kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai pewarna.
4. Untuk mengetahui studi kelayakan bisnis khususnya aspek keuangan dari produk kerupuk menggunakan kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*).

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Mengembangkan ilmu terutama pada keahlian inovasi produk.
 - b. Mengembangkan ilmu terutama pada bidang studi kelayakan bisnis pada aspek keuangan.
2. Manfaat Praktisi
 - a. Penelitian dapat menambah ilmu dan pengalaman dari penyusunan skripsi, dengan berinovasi dan mengembangkan variasi rasa baru pada produk kerupuk menggunakan kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai pewarna.
 - b. Memberikan sumbangan bahan pemikiran terhadap praktisi kuliner, dalam upaya mengembangkan inovasi produk khususnya pada hidangan pendamping yaitu kerupuk.
 - c. Menambah wawasan tentang hasil olahan dari kulit buah naga merah (*Hylocereus Costaricensis*).
 - d. Memberikan informasi atau masukan bagi para peneliti selanjutnya.

1.5 Batasan Masalah

Skripsi ini membahas mengenai beberapa hal, terdiri dari:

Pertama, mengenai inovasi produk di bidang kuliner khususnya produk kerupuk menggunakan kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) sebagai pewarna pada pembuatannya.

Kedua, perhitungan biaya hanya mengenai perhitungan *food cost* dan harga jual, yang ditentukan terlebih dahulu sebelum melakukan proses produksi.

Ketiga, mengenai daya terima konsumen berdasarkan pengukuran uji hedonik terhadap produk kerupuk berbahan dasar kulit buah naga super merah (*Hylocereus Costaricensis*) ini agar dapat mengetahui respon masyarakat sebagai konsumen.

Keempat, mengenai kelayakan bisnis dikhususkan untuk aspek keuangan meliputi biaya variabel, biaya *fixed cost*, harga pokok per unit, *Break Event Point (BEP)*, *Payback periode (PP)*, dan *Return On Investment (ROI)*.